T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

HAMUR TATLILARI
811ORK081

Ankara, 2011

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR

KOD	**811ORK081**
ALAN	**Yiyecek İçecek Hizmetleri**
DAL/MESLEK	**Pastacılık / Aşçılık**
MODÜLÜN ADI	**Hamur Tatlıları**
MODÜLÜN TANIMI	Hamur tatlıları ile ilgili bilgi ve becerilerin anlatıldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/32
ÖN KOŞULLAR	Mayalı Hamurlar, Pişirilerek Yapılan Hamurlar, Özleştirilerek Hazırlanan Hamurlar, Milföy Hamurları, Çırpılarak Yapılan Hamurlar, Kıyılarak Hazırlanan Hamurlar, Krema, Sos, Şuruplar, Sanitasyon ve Hijyen, Kişisel Bakım Modüllerini başarmış olmak.
YETERLİK	Hamur tatlıları hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	**Genel Amaç**: Uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine uygun olarak hamur tatlıları hazırlayabileceksiniz. **Amaçlar**: ➢ Tekniğine uygun olarak mayalı hamurlardan tatlılar yapabileceksiniz. ➢ Tekniğine uygun olarak pişirilerek yapılan hamurlardan tatlılar yapabileceksiniz. ➢ Tekniğine uygun olarak çırpılarak yapılan hamurlardan tatlılar yapabileceksiniz. ➢ Tekniğine uygun olarak kadayıf çeşitlerini yapabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Çalışma tezgahı, fırın, ocak, kızartma tenceresi, tencere, kaşık, kevgir, tepsiler, tulumba kalıbı, patöşur sopası, kazıyıcı, kaseler, spatul, mikser, çırpma teli, yumurta tenceresi, elek, terazi, ölçü kapları, kepçe, kastrol.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri ve tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.



GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Turizm sektörü önemli bir iş alanıdır. Bu sektörde çalışmayı tercih ederek geleceğiniz için önemli bir adım atmış oluyorsunuz.

Dünya mutfaklarının hepsinde tatlıların farklı şekilleri ve özellikleri vardır. Ancak hamur tatlıları deyince ilk akla gelen Türk mutfağıdır. Büyük bir çeşitliliğe sahip olan Türk mutfağı hamur tatlıları açısından da çok renkli bir yapı sergiler. Böyle bir alanda bilgi ve deneyim sahibi olmanız ülkemizin tanıtımı açısından ne kadar önemliyse, kendinizi kanıtlamanız için de önemli bir basamak olacaktır.

Aynı zamanda tatlı yapım ve süsleme teknikleri sonu tatlıya bağlanan zevkli bir iştir.

Modülü başarıyla tamamladığınızda bu hamurla yapılabilen bütün ürünleri istenilen nitelikte hazırlamayı başaracak ve yeni ürünler ekleyeceksiniz.

Böylece iş bulabileceğiniz alanları çoğaltacak, yaratıcılık yeteneğinizi geliştireceksiniz.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Çeşitli yöntemlerle tekniğine uygun olarak çeşitli hamur tatlıları yaparak servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki otel, restoran, fast food ve pastane mutfaklarında hamurlardan hazırlanan tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Çevrenizdeki otel, restoran, fast-food, pastane mutfaklarında hamurlardan hazırlanan tatlılarının yapım tekniklerini araştırınız.
- Ticarî mutfaklarda uygulanmakta olan hamur tatlı çeşitlerini ve yapım yöntemlerini araştırınız.
- İnternet ortamından hamur tatlı çeşitlerini ve yapım yöntemlerini araştırınız.
- Yörenizde uygulanmakta olan hamur tatlılarını araştırınız.

1. HAMUR TATLILARI

Çeşitli yöntemlerle hazırlanan hamurların şeker, bal ve pekmezle karıştırılmasıyla hazırlanan tatlılar, hamur tatlıları grubuna girer. Açlığı gidermede manevi doyum sağlayan ve zevkle yenen tatlıların, enerji ihtiyacından fazlası alındığında şişmanlığa yol açar. Mönüleri de genellikle son sırada yer alır. Ancak bazı klasik ve modern mönülerde, ziyafet sofralarında aralarda da yer alabilir.

Hamur işi tatlılar başlığı altında birçok tatlı bir araya gelmektedir. Hamuru oluşturan un ve su bu kategori dışında kalan diğer birçok tatlıda da bulunur. Ancak içi bütünüyle elmadan oluşan Avusturyalıların ünlü **ştrudeli** nasıl incecik bir tül gibi olan yufkasından dolayı bir hamur tatlısı sayılmıyorsa, benzer nedenlerle birçok unlu tatlı da hamur işi tatlılar kategorisine girmez. (Örneğin helvalar başlı başına ayrı bir sınıf sayılır.) Bunda teknik kaygılardan çok, gelenek rol oynar. Hamur işi tatlılardan anladığımız daha çok baklavalar, kadayıflar, haşlama hamur tatlıları ve bir ölçüde de baba tatlılarıdır.

Hamur işi tatlıların çoğu Ortadoğu kültürüne aittir. Baklavalar ayrı bir modül olduğu için bu bölümde ayrıca verilmemiştir.

1.1. Mayalı Hamur Tatlıları

Mayalı hamurlardan yapılan tatlı çeşitleri; mayalı hamurların fırında pişirildikten sonra veya yağda kızartıldıktan sonra kıvamlı şuruba atılmasıyla hazırlanan tatlı çeşitleridir.

11. sınıfların modüllerinden Mayalı Hamurlar Modülünü tekrar inceleyiniz.

1.1.1. Mayalı hamurlardan hazırlanan tatlılar

- **Lokma tatlısı çeşitleri**

Lokma tatlısının yapımı yöresel değişiklikler göstermektedir. Aşağıda değişik lokma yapım aşamaları verilmiştir. Ancak bazı yörelerde aşağıda ismi verilen tatlılar daha farklı şekillerde de yapılmaktadır. Örneğin saray lokmasının hamuru aynı mayalı lokma hamuru gibi hazırlanmaktadır ve sonra çok küçük parçalar halinde sıkılarak kızartılmak suretiyle de yapılmaktadır (Resim 1). Diğer işlemler aynıdır.

Lokma tatlıları her ne kadar yörelere göre farklılık gösterse de genel özellikleri;

- Mayalandırılarak yapılan hamur grubuna girer.
- Hamur avuç içinde baş ve işaret parmağı arasında sıkılarak küçük yuvarlaklar halinde kızgın yağda kızartılır (şekli bir lokmalık olduğu için bu adı alır).
- Şurubu kıvamlı şuruptur.
- Sıcak ya da soğuk olarak tüketilebilir.



Resim 1: Lokma tatlısı

- **Ballı derviş lokması (10 kişilik)**

Gereçler
Hamuru için;

- 500 g peksimet
- 20 g ekmek mayası
- 250 ml (1 su bardağı) soda
- 600 ml (2 2/3 su bardağı) sıvı yağı
- 250 g bal
- ¼ çay kaşığı tuz

Şurubu için;

- 1 kg (4 su bardağı) toz şeker
- 500 ml (2 su bardağı) su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu veya küçük bir parça limon tuzu

İşlem basamakları:

- Peksimetler havanda ya da robotta çekilerek un haline getirilir.
- Bir kabın içerisinde bu un maya, tuz ve soda ile birlikte karıştırılarak yoğurt kıvamına getirilir.
- Kabın ağzı bir bezle kapatılarak 2 saat kadar mayalandırılır.
- Sıvı yağ, kızartma tenceresinde kızdırılır.
- Mayalanmış lokma hamuru ele alınır.
- İşaret parmağı ve başparmağın arasından sıkılarak top biçiminde küçük bir parça çıkartılır.
- Yağa batırılmış kaşıkla bu parça alınarak kızgın yağa atılır.
- Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır.
- Kalan hamurun tamamı aynı şekilde kızartılır ve süzülerek bir kaba alınıp soğutulur.
- Ayrı bir tencerede su, şeker ve limon suyu ateşe koyularak şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
- Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır, 2-3 dakika daha pişirilerek ateşten alınır.
- Soğuyan lokmalar sıcak şuruba atılarak 15 dakika (şurubu çekinceye kadar) bekletilir.
- Ayrı bir kapta bal sulandırılarak kaynatılır.
- Lokmalar süzdürülerek şuruptan alınır.
- Üzerine sıcak bal gezdirilir.
- Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.

➢ **Saray lokması (10 kişilik)**

Not: Saray lokması mayalandırılarak yapılmamasına rağmen lokma tatlısı çeşitlerinden olduğu için bu kategori de örnek olarak verilmiştir.

Gereçler:
Hamuru için;

- 4 adet yumurta akı
- 500 g peksimet
- 600 ml (2 2/3 su bardağı) sıvı yağ
- Tuz

Şurubu için;

- 1 kg (4 su bardağı) toz şeker
- 500 ml (2 su bardağı) su

- 1 tatlı kaşığı limon suyu veya küçük bir parça limon tuzu

İşlem basamakları

- Peksimetler havanda ya da robotta çekilerek un haline getirilir.
- Yumurta akları bir kapta iyice çırpılır.
- Peksimet unu çırpılmış yumurtaya azar azar karıştırarak hamur haline getirilir.
- Sıvı yağ, kızartma tenceresinde kızdırılır.
- Lokma hamuru ele alınır, işaret parmağı ve başparmağın arasından sıkılarak top biçiminde küçük bir parça çıkartılır.
- Yağa batırılmış kaşıkla bu parça alınarak kızgın yağa atılır.
- Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır.
- Kalan hamurun tamamı aynı şekilde kızartılır ve süzülerek bir kaba alınıp soğutulur.
- Ayrı bir tencerede su, şeker ve limon suyu ateşe koyularak şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
- Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısılır, 2-3 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.
- Soğuyan lokmalar sıcak şuruba atılarak şurubu çekinceye kadar bekletilir.
- Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.

➢ **Peynir Lokması (10 kişilik)**

Not: Peynir lokması mayalandırılarak yapılmamasına rağmen lokma tatlısı olduğu için bu kategoride örnek olarak verilmiştir.

Gereçler:
Hamuru için;

- 250 g tuzsuz beyaz peynir
- 3 adet yumurta sarısı
- 125 g (1 su bardağı) un
- 450 ml (2 su bardağı) sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı toz şeker

Şurubu için;

- 1 kg (4 su bardağı) toz şeker
- 500 ml (2 su bardağı) su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu veya küçük bir parça limon tuzu

İşlem basamakları:

- Şeker, su ve limon suyu bir tencerede eriyinceye kadar karıştırılarak kaynamaya bırakılır.

- Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılarak 5 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.
- Peynir bir kaba, hiç pütürü kalmayıncaya kadar ezilir.
- Ezilmiş peynire yumurta sarıları eklenerek yoğurt kıvamına gelene kadar karıştırılır.
- Unu da eklenerek lokma hamuru hazırlanmış olur.
- Sıvı yağ kızartma tenceresinde kızdırılır.
- Yağa batırılmış bir yemek kaşığıyla hamurdan parça alınarak kızgın yağa atılır.
- Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır.
- Kalan hamurun tamamı aynı şekilde kızartılır.
- Süzülerek yağdan alınır sıcak lokmalar soğuk şuruba bırakılır.
- Şurubu çekinceye kadar 15-30 dakika kadar bekletilir.
- Servis tabağına alınarak üzerine toz şeker ve tarçın serpilir.

➢ **Lokma (en çok uygulanan şekli) (10 kişilik)**

Gereçler:
Hamuru için;

- 500 g (4 su bardağı) un
- 25 g yaş maya
- 15 g (1 yemek kaşığı) toz şeker
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 3-4 adet damla sakızı (istenirse)
- 3 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için;

- 1 kg toz şeker (4 su bardağı)
- 750 ml su (3 su bardağı)
- ¼ limon suyu

İşlem basamakları:

- Şeker, su ve limon suyu bir tencerede eriyinceye kadar karıştırılarak kaynamaya bırakılır.
- Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılarak 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.
- Maya biraz ılık suyla eritilir.
- Un, şeker, maya ve zeytinyağıyla birlikte ılık su ilavesiyle ekmek hamurundan daha ince bir hamur yapılır.
- Ilık bir yerde mayalanmaya bırakılır.
- Mayalandıktan sonra karıştırılarak tekrar dinlendirilir.
- Sıvı yağ, kızartma tenceresinde kızdırılır.
- Yağa batırılmış bir yemek kaşığıyla hamurdan parça alınarak kızgın yağa atılır.
- Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır.

- Kalan hamurun tamamı aynı şekilde kızartılır.
- Süzülerek yağdan alınır, sıcak lokmalar soğuk şuruba bırakılır.
- Şurupta 2-3 dakika bekletildikten sonra servise alınır.

- **Baba Tatlıları (Şambaba)**

Baba tatlıları ilk bakışta Türk mutfağına ait bir tatlı gibi görünse de aslen batı kökenli bir tatlıdır. Tatlıyı bulan, tahtından düşürülen ve Fransa'ya sürgüne gönderilen Polonya Kralı Stanislas'tır. Kral sürgün yaşamını Fransa'nın Lorraine bölgesinde geçirir. Siyaset ve devlet işleriyle ilgisini burada büsbütün yitirerek kendisini tatlıcılık sanatına verir.

Çeşitli denemeleri sırasında ünlü **Kügelhopf pastasını** çok beğenirse de bunu oldukça kuru bulur ve bir şurupla tatlandırılması gerektiğini düşünür. Sos olarak **Malaga şarabını** kullanır ve bu pastaya yeni bir tat kazandırır. Sıra ortaya çıkan bu yeni tatlıya bir isim vermeye gelmiştir. Sürgündeki kralın, masallara olan merakı ve Batı dillerine yeni çevrilen Binbir Gece Masallarından Kırk Haramilerin kahramanı olan Ali Babaya duyduğu sempati, tatlının adının ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Tatlı kısa zamanda Fransa'da büyük ün kazanır. Dönemin ünlü tatlı ustaları yakından ilgilenirler. Ünlü usta **Antonin Careme**, bu tatlı için çavdar unu ve tatlı **Macar şarabı** kullanılmasını önerir. Bir başka tatlı ustası **Sthorer** ise reçeteyi mükemmelleştirmeyi bir takıntı haline getirmiştir. Bunun için ise **Kügelhopf** yerine **Briyoş** hamurunu geleneksel biçimiyle kullanır ve bugünkü baba tatlısının klasik biçimini ortaya çıkar. Aynı usta briyoşu bir alkolde yumuşatır ve bu alkol ise sadece rom olur. Başka tatlı ustaları da baba tatlısından esinlenerek benzer hamur işi tatlılar yaparlarsa da bunlar içinde kalıcı olanı sadece **Sthorer'in romlu baba tatlısı** olur (Resim 2,3).



Resim 2: Tatlı kalıpları



Resim 3: Telli baba tatlısı

- **Romlu baba tatlısı (12 adet)**

Gereçler:
Hamuru için;

- 175 g (1 2/5 su bardağı) un
- ¼ çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 15 g yaş maya
- 60 ml (5 yemek kaşığı) süt
- 1 adet yumurta
- 2 adet yumurta akı
- 3 adet portakal
- 45 g (3 yemek kaşığı) margarin
- 4 yemek kaşığı süzme yoğurt (soğutulmuş)

Şurubu için;

- 1 adet portakalın suyu
- 90 g (6 yemek kaşığı) esmer şeker
- 125 g bal
- 450 ml (1 4/5 su bardağı) su
- 60 ml (4 yemek kaşığı) rom

İşlem basamakları
Portakalların hazırlanması:

- Portakallardan birinin kabuğu rendelenir.
- Kalan üç portakalın da zarsız dilimlerini çıkarmak için önce tepelerinden ve altlarından birer kapak kesilir ve portakal bir tarafın üzerine oturtulur.
- Bir elle kavrayarak bıçakla yukarıdan aşağıya doğru derince kesilir ve kabukları beyaz kısımlarıyla birlikte tamamen alınır. Portakal zarsız ve etli turuncu kısmı görünür şekilde olmalıdır.
- Portakal ele alınarak (beyaz dilim çizgileri hizasından) bir bıçakla dilimler her iki taraftan kesilir ve zarsız olarak dilimler çıkartılır.
- Diğer portakallar da aynı şekilde hazırlanır.

Hamurun hazırlanması:

- Elenmiş un, tuz ve şeker karıştırılarak ortası havuz biçiminde açılır.
- Maya biraz ılık süt içerisinde çözdürülür.
- Yumurta ve yumurta akları birlikte ayrı bir kapta koyulaşıncaya kadar çırpılır.
- Unun ortasına maya ve çırpılmış yumurta koyularak kabın ağzı streç filmle kaplanarak 30 dakika maya kabarcıklanmaya başlayıncaya kadar bekletilir.
- Kabarmış olan mayanın üzeri açılarak rendelenmiş portakal kabukları eklenerek karıştırılır.
- Esnek bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika çırpılır.
- Kabın ağzı tekrar kapatılarak 1 saat mayalanmaya bırakılır.
- Kenarları dalgalı olan tek parçalık 12 adet küçük kek kalıbı (varsa baba tatlısı kalıbı) yağlanarak unlanır.
- Hamur kabarınca yumuşatılmış margarin çırpılarak yedirilir.
- Hamur kalıpların ¾' üne kadar doldurulur.
- Kalıplar bir tepsiye dizilerek ılık bir ortamda hamurlar kabarıp kalıpları tamamen dolduruncaya kadar dinlendirilir.
- Fırın 200 ºC' de ısıtılır ve kalıplar fırına sürülerek yaklaşık 15-20 dakika pişirilir.
- Fırından alınan tatlılar kalıpları içerisinde 5 dakika soğutularak kalıplardan çıkartılır. Ilımaya bırakılır.

Şurubun hazırlanması:

- Portakal suyu, şeker ve bal bir tencereye koyularak karıştırılır.
- Suyu da ekleyerek ateşe koyulur ve şeker eriyinceye karıştırılır.

- 5 dakika daha kaynatılarak koyulaşması sağlanır, rom eklenerek karıştırılır ve ateşten alınır.

Tatlının hazırlanması:

- Keskin ve sivri uçlu bir bıçakla hazırlanmış olan tatlı hamurlarının tepelerinden koni biçiminde dibe doğru sivrilen bir parça kesilerek çıkartılır.
- Tatlılar bir tepsiye dizilerek kapakları da düz yerleri alta gelecek şekilde yanlarına koyulur.
- Sıcak şurup bir kaşıkla ortalarından başlayarak üzerlerine gezdirilir.
- Tepsinin dibinde biriken şurup kaşıkla tekrar üzerine dökülür.
- Hamurlar şurubun tamamını çekinceye kadar bu işleme devam edilir.

Tatlının servise hazırlanması:

- Baba tatlılarının ortalarına birer kaşık yoğurt koyularak üzerlerine de portakal dilimleri koyulur.
- Portakal dilimlerinin üzerlerine kapakları kapatıldıktan sonra servis yapılır.

- **Baba tatlısı**

Gereçler:

- 2.5 su bardağı şeker
- 1.5 su bardağı özlü un
- 50 g kadar margarin
- 1 ceviz kadar yaş maya
- ½ yemek kaşığı kuru maya
- 2 adet taze yumurta
- ½ çay kaşığı pudra şekeri
- 1 çorba kaşığı likör (nane hariç)
- ¼ bardak süt ve ya su
- 2 çay kaşığı limon suyu
- 1 fiske tuz

İşlem basamakları:

- Baba tatlısının hamuru hazırlanır.
- Savaren kalıpları katı yağla yağlanarak unlanır.
- Hamur kendisinin bir katı kadar kabardıktan sonra kalıpların ¾ kısmı doldurulur.
- Tepsiye dizilerek tekrar mayalamaya bırakılır.
- Hafif hararetli fırında 25-30 dakika pişirilir.
- Fırından alır almaz kolay çıkması için kalıbın dışı yarısına kadar soğuk suya batırılıp çıkartılır.
- Şeker, 4.5 su bardağı su ve limon suyuyla geniş bir tencerede kaynatılarak likör ve bir miktar da limon kabuğu rendesi katılır

- Buharlaştırmadan içine baba tatlıları atılarak büyüdüğü ve yumuşadığı zaman kevgirle tepsiye alınır.
- Kalan şerbet ateşte biraz daha kaynatılmak suretiyle koyulaştırılarak üzerilerine dökülür.
- Hamurlar şurubu tamamen çekinceye kadar işleme devam edilir ve soğutulur.
- İstenirse soğuduktan sonra üste yakın kısımlarından yarım parmak kalınlığında kapaklar kesilir.
- Aralarına krem şanty ya da kestane püresi sıkılarak kapaklar kapatılır ve servise alınır.

➢ **Savaron (Savaren) tatlısı**

Gereçler

- 2.5 su bardağı şeker
- 1.5 su bardağı özlü un
- 1.5 yumurta kadar (75 g)margarin
- 1 ceviz kadar yaş maya
- ½ yemek kaşığı kuru maya
- 2 adet taze yumurta
- 1.5 çay kaşığı pudra şekeri
- 1 çorba kaşığı likör (nane hariç)
- ¼ bardak süt veya su
- 2 çay kaşığı limon suyu
- 1 fiske tuz

İşlem basamakları

- Özel şam baba kalıpları ya da tartölet kalıpları katı yağla yağlanarak unlanır.
- Bir kabın içerisinde unun ortası havuz şeklinde açılır.
- Maya ılık süt içerisinde yumuşatılarak ürenin üzeri un yığınıyla kaplanır.
- Unda yer yer çatlamalar görülünce yumurta ve biraz daha süt /su ilavesiyle yoğrularak ezilmiş yoğurttan daha kıvamlı bir hamur yapılır ve 5 dakika kadar elle çırpılarak özleştirilir.
- Daha sonra iki ceviz büyüklüğündeki yağ eritilerek ılık olarak hamura eklenir, pudra şekeri ve tuz eklenerek tekrar yoğrulur.
- Kapak örtülerek mayalanmaya bırakılır.
- Hamur kendisinin bir katı kadar kabardıktan sonra kalıpların ¾ kısmı doldurulur.
- Tepsiye dizilerek tekrar mayalamaya bırakılır.
- 180º C' de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilerek fırından alınır ve kalıplardan çıkartılır.
- Şeker, 5 su bardağı su ve limon suyuyla geniş bir tencerede kaynatılarak likör ve bir miktar da limon kabuğu rendesi katılır.
- Buharlaştırmadan içine tatlı hamurları koyularak kapağı örtülür.
- Orta hararetli ısıda kaynatılarak birkaç dakika sonra kevgirle alt üst edilir.
- Yarım veya bir katı büyüdükten sonra ters yüz edilerek tepsiye alınır.

- Kalan şerbet ateşte biraz daha kaynatılmak suretiyle koyulaştırılarak üzerilerine dökülür.
- Hamurlar şurubu tamamen çekinceye kadar işleme devam edilir ve soğutulur.
- İstenirse soğuduktan sonra üste yakın kısımlarından yarım parmak kalınlığında kapaklar kesilir.
- Aralarına krem şanti ya da kestane püresi sıkılarak kapaklar kapatılır ve servise alınır.
- Dilimlenerek ve süslenerek servise alınır.

1.1.2. Mayalı Hamurlardan Hazırlanan Tatlılarda Pişirme Yöntemleri

Mayalı hamurlardan hazırlanan tatlılarda uygulanan başlıca pişirme yöntemleri şunlardır:

- Frit (derin yağda kızartma) yöntemi
- Cuit au four (fırında pişirme) yöntemi

1.1.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Mayalı hamurlardan hazırlanan tatlıların pişirilmesi ürünün kalitesi açısından oldukça önemlidir.
- Hamur yoğrulduktan sonraki mayalandırma aşamalarının yeterince yapılmış olması ve uygun ısıda ve uygun yöntemlerle pişirilmiş olması mayalı hamurlardan yapılan tatlıların hacimlerini olumlu olarak etkiler.
- Lokma gibi tatlı hamurlarının kızartılacağı yağların önceden kızdırılmış olması gerekir.
- Kullanılan kızartma yağlarının kolayca okside olmayacak ve dumanlanmayacak türde yağlar olmasına dikkat edilmelidir (çabuk okside olan zeytinyağı gibi yağlar tercih edilmemelidir). Ticarî mutfaklarda kullanılan kızartma yağları (frita gibi) derin yağda kızartmalar için uygun yağlardır.
- Bazı ticarî mutfaklarda bu tür tatlı hamurları kızgın yağda açık pembe renkte kızartıldıktan sonra ikinci kez ayrı bir kızgın yağa daha atılarak tekrar altın sarısı renkte kızartılır.
- Derin yağda kızartılan mayalı, tatlı hamurları önceden hazırlanarak soğutulmuş olan kıvamlı şuruba atılarak tatlandırılır.
- Bazı mayalı hamur tatlılarının üzerine, şurupla tatlandırıldıktan sonra, koyu kıvamda sulandırılarak bir taşım kaynatılmış bal şurubu gezdirilir.
- Fırında pişirilen mayalı tatlı hamurları pişirilmeden önce fırının 180-200 °C' lerde ısıtılmış olması gerekir.
- Baba tatlısı ve savaren tatlılısı özel kalıpları içerisinde pişirilirler.
- Baba tatlısı kalıpları yerine tartölet kalıpları da kullanılabilir.
- Ürün fırına sürüldükten sonra sık sık kapağının açılmaması gerekir.
- Ürün kabardıktan sonra üzeri kızarmaya başlayıncaya kadar açılmamalıdır. Aksi takdirde hamur çöker ve içi istenilen kalitede pişmez.

1.1.4. Pişen Üründe Aranan Özellikler

➢ **Hacim**

Mayalı hamur tatlıları pişirildikten sonra hacim olarak iki misli büyümüş olması gerekir. Ayrıca tatlı şurubunu çekmiş bir görünümde olmalı, kuru görünmemelidir.

➢ **Renk**

Pişmiş ve şurupla tatlandırılmış ürünün rengi koyu altın sarısı renginde olmalıdır.

➢ **Pişmişlik**

Ürünün içi hamur kalmamalı, dış görünüşünde de yumuşak bir hamur görüntüsü olmamalıdır.

1.1.5. Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar

➢ **Şurup ısısı**

Pişmiş ürünün tatlandırılacağı şurubun ısısı eğer ürün sıcaksa soğuk olmalıdır. Bu nedenle ürün kızartılmadan veya fırında pişirilmeden önce şurup hazırlanmış ve soğutulmuş olmalıdır. Eğer ürün ikinci kez koyu kıvamlı bal şurubuyla tatlandırılacaksa bu şurubun ısısı ılık olabilir.

➢ **Şurubun kıvamı**

Mayalı hamur tatlılarında kullanılacak şuruplar baklava şurupları gibi koyu kıvamda hazırlanmış olmalıdır. Genel olarak koyu kıvamlı şurup ölçüsü ve işlem basamakları şu şekildedir;

Gereçler (10 kişilik hazırlanan ürün için):

- 1 kg (4 su bardağı) toz şeker
- 750 ml (3 su bardağı) su
- ¼ limon suyu

İşlem basamakları

- Şeker, soğuk su ve limon suyuyla ateşe konur.
- Şeker eriyinceye kadar karıştırılır.
- Şeker eridikten sonra 3 dakika kısık ateşte pişirilir.
- Ateşten alıp soğumaya bırakılır.

➢ **Şuruplandırma süresi**

Fırında pişirilen mayalı tatlı hamurları; üzerine şurup döküldükten sonra kalıbın ya da tepsinin dibinde biriken şurup kaşıkla tekrar üzerine gezdirilerek şurubu tamamen çekmesi sağlanır.

Derin yağda kızartılan mayalı tatlı hamurları; kızartılmış ürün yağı süzdürüldükten sonra sıcak olarak önceden soğutulmuş şuruba atılır 3-5 dakika kadar bekletildikten sonra alınır.

1.1.6. Servise Hazırlama ve Saklama

- Fırında hazırlanmış olan baba tatlılarının ortalarına birer kaşık yoğurt koyulur, üzerlerine de portakal dilimleri koyulduktan sonra kapakları kapatılarak servise alınır.
- Baba tatlısı ve savaren tatlısı krem şanti, krema ya da kestane püresiyle veya her ikisiyle de süslendikten sonra servise alınır.
- Lokma tatlısı isteğe göre yanında ince kıyılmış ceviz, badem, hindistan cevizi vb ile tarçınla servise alınabilir.
- Bu yöntemle hazırlanan tatlılar eğer bekletilecekse tatlandırılmadan önce Gıda Kodeksine uygun poşetler içerisinde derin dondurucularda saklanabilir.
- Özellikle lokma tatlısı bekleyecekse ilk kızartmadan sonra soğutularak dondurucuda saklanır. Dondurucudan çıkartıldıktan (çözüldükten) sonra ikinci kez kızgın yağda kızartma yapılarak şuruba atılabilir.
- Tatlandırılmış olan mayalı hamur tatlılarından fırında hazırlananlar 2-5 gün içerisinde tüketilmelidir. Derin yağda kızartılanlar ise aynı gün içerisinde tüketilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Lokma tatlısı hazırlayınız.

Öneri: Verilen hamur ölçüsü 10 porsiyonluktur. Hamur ölçüsünü en az 2 porsiyon olacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Ölçülere dikkat ediniz.

Gereçler
Hamuru için

- 500 g (4 su bardağı) un
- 25 g yaş maya
- 15 g (1 silme yemek kaşığı) toz şeker
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 3-4 adet damla sakızı (istenirse)
- 3 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için

- 1 kg toz şeker (4 su bardağı)
- 750 ml su (3 su bardağı)
- ¼ limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
	• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. • İş giysilerinizi giyiniz. • Planlı çalışınız. • Çalışmaları oda sıcaklığında yapınız. • Ekonomik olmaya dikkat ediniz.
• Araçları hazırlayınız.	• Maya kabı, kastrol, bardak, tartı, kızartma tenceresi, bıçak, kaşık, kevgir ve tepsiyi tezgaha hazırlayınız.
• Gereçleri hazırlayınız.	• Un ve tuzu karıştırarak kullanınız. • Şeker ve mayayı ve ılık suyu önceden bir kap içerisinde bekletiniz. • Gereçleri tezgaha sırayla yerleştiriniz.
• Şurubu hazırlayınız • Şeker, su ve limon suyu bir tencerede kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika kaynatarak ateşten alınız	• Şekeri suyun içinde eriyinceye kadar kaynatınız • Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısmayı unutmayınız. • Şurubu soğutunuz.

• **Hamuru hazırlayınız.** • Un, şeker, eritilmiş maya, zeytinyağı ve ılık suyla ekmek hamurundan daha ince bir hamur yapınız. • Ilık bir yerde mayalanmaya bırakınız. • Mayalandıktan sonra karıştırarak tekrar dinlendiriniz.	• Hamuru kıvama getirmek için su miktarını azaltıp artırabilirsiniz. • Hamurun kıvamının katı olmamasına dikkat ediniz. • Hamur mayalanma sürecinde iki misli büyüyeceği için bekleme kabının büyük ve derin olmasına dikkat ediniz. • Hamurun üzerini nemli bezle kapatıyorsanız bezin kurumamasına dikkat ediniz. • Hamurun mayalanması esnasında üzerinde temiz bir naylon veya streç film de kullanabilirsiniz. • Hamurun bekletme ortamının ılık ve esintisiz olmasına dikkat ediniz.
• **Yağı hazırlayınız.** • Derin kızartma tenceresinde yağı kızdırınız.	• Kolayca okside olup yanabilecek yağlarla kızartma yapmayınız
• **Lokma hamurunu pişiriniz.** • Yemek kaşığıyla hamurdan parçalar alarak kızgın yağa atınız. • Her iki tarafını da kızartınız. • Süzdürerek ateşten alınız.	• Yemek kaşığıyla hamuru almadan önce kaşığı yağa batırınız. • Lokma hamurlarının boyutlarını, kızardığında 1 cevizden daha büyük olmayacak şekilde ayarlayınız. • Şekillerinin düzgün yuvarlaklar halinde olmasına dikkat ediniz. • Kızartma işlemini derin kapta ve bol yağda yapınız
• **Lokmayı şurupla tatlandırınız** • Şurupta 2-3 dakika bekletiniz.	• Lokmaların sıcak, şurubun soğuk olmasına dikkat ediniz. • Lokmalar şuruptan alınmadan önce şurubu tamamen çekmiş olmasına dikkat ediniz.
• **Lokmayı servise hazırlayınız.** • 5-6 adeti bir porsiyon olacak şekilde tabaklayınız. • Süsleyiniz.	• Lokmaların boyuna göre tabağa koyulacak miktarı ayarlayınız. • Süslemede tarçın, file fındık, Antep fıstığı ve badem kullanabilirsiniz. • İsteğe göre yanında taze yoğurtla servis yapabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- Objektif Test (Çoktan Seçmeli Sorular)

1) Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamur tatlılarında kullanılmaz?
A) Tuz C) Kabartma tozu
B) Maya D) Su

2) Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamurlarla yapılan tatlı çeşitlerindendir?
A) Dilberdudağı tatlısı C) Revani
B) Baba tatlısı D) Süngeriye

3) Aşağıdakilerden hangisi pişmiş mayalı hamur ürünlerinde aranılan özelliklerden değildir?
A) İki misli kabarmış olmalı
B) Koyu altın sarısı renkte olmalı
C) Elle bastırıldığında sünger gibi olmalı
D) Yumuşak görünümde olmamalı

4) Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamur tatlılarının şurupla tatlandırılması süresidir?
A) 2-3 dakika C) 1 saat
B) 15 dakika D) 1 gün

5) Aşağıdakilerden hangisi mayalı hamur tatlılarının pişirme yöntemlerinden biridir?
A) Roti yöntemi C) Derin yağda kızartma yöntemi
B) Izgara yöntemi D) Buharda pişirme yöntemi

B- Uygulamalı Test

Adı Soyadı	**Tarih**	
Sınıf: **Modülün** **Faaliyet No:**	**Evet**	**Hayır**
• Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
• Uygun araçları seçtiniz mi?		
• Esas gereçleri seçtiniz mi?		
• Uygun yardımcı gereçleri seçtin mi?		
• Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
• Kullanacağın gereçlerin ısılarını kontrol ettiniz mi?		
• Ortamın ısısını kontrol ettiniz mi?		
• Hamurun kıvamını doğru belirlediniz mi?		
• Mayalandırma süresine dikkat ettiniz mi?		
• Lokmaları altın sarısı renkte kızarttınız mı?		
• İstenilen tat ve görünümde lokma yaptınız mı?		

Değerlendirme

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

2. PİŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN HAZIRLANAN TATLILAR

Haşlama hamur tatlıları da alaturka hamur işi tatlıların bir başka çeşidini oluşturur. Bu tatlı türlerinin saray mutfağına ait olduğu isimlerinden de anlaşılmaktadır. Hanım göbeği, dilber dudağı, vezir parmağı gibi. Esas gereçleri yağ, şeker, un ve yumurtadır. Hamurun içine biraz su ve tuz mutlaka eklenir. Şeker tadı, yumurta da kabarmayı sağlar ve ayrı bir lezzet katar. Bunlar su, yağ, şeker ve tuzun bir tencerede kaynatılmasından sonra un katılıp karıştırılarak bir hamur haline getirilmesiyle hazırlanır. Bu hamur daha sonra biçimlendirilerek bol ve kızgın yağda kızartılır. Daha sonra şeker şurubunun içine atılır. Ilık ya da daha çok soğuk olarak tüketilir. Bu tatlılar içinde sadece tulumba tatlısı hamuru, ucunda tırtıllı bir duy bulunan özel bir aletten ya da torbadan sıkılarak biçimlendirilir. Diğerlerine elle şekil verilir.

11. sınıflar Pişirilerek Yapılan Hamurlar modülünü tekrar inceleyiniz.

2.1. Pişirilerek Yapılan Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar

2.1.1. Tulumba tatlısı

- **Gereçler**

Hamuru için

- 2.5 su bardağı (250 g) un
- 4 yemek kaşığı tereyağ (100 g) ya da margarin
- 2 su bardağı (400 g) su
- 5 yumurta
- 1 çorba kaşığı (25 g) irmik
- 1 tepeleme çorba kaşığı dolusu (25 g) nişasta
- ½ çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için

- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Su, şeker ve limon suyu ateşe konur, kaynadıktan sonra 2 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.
- Yağ, su ve tuz birlikte dibi yuvarlak bir tencereyle ateşe konur.
- Kaynama noktasına gelince elenmiş un, irmik ve nişasta birden atılarak tahta kaşıkla hızlıca karıştırılır.
- Hafif ateşte 10 dakika sürekli karıştırarak un kokusu gidinceye kadar pişirilir.
- Ateşten alınıp ılımaya bırakılır.
- Ilıyınca yumurtalar birer birer yedirildikten sonra, 2 yemek kaşığı da tatlı şurubu koyulur.
- Hamur ele yapışan bir durumda olmalıdır.
- Hamur, ucuna tırtıklı huni takılmış torbaya doldurularak tavada bol miktardaki soğuk yağın içine atılır.
- Tavaya konan hamur parçası miktarı tavanın 2/3' sini dolduracak kadar olmalıdır.
- Orta hararetle ateşte hamurlar yağın yüzüne çıkana kadar tava hafif hafif sallanarak pişirilir.
- Hamurların alt kısmı sararınca bastırmadan spatulayla ya da çatalla çevrilir.
- Çevrilen taraf sararınca ateş hafifletilerek kevgirle çevrilir ve pembeleşinceye kadar kızartılır.
- Her iki tarafı da aynı şekilde kızartıldıktan sonra süzülerek alınır.
- Bekletmeden soğuk şuruba atılır.
- 5 dakika kadar şurubunu çekmesi sağlanarak servis tabağına alınır (Resim 4)



Resim 4: Tulumba tatlısı

2.1.2. Hanım Göbeği Tatlısı

- **Gereçler**

Hamuru için

- 2.5 su bardağı (250 g) un
- 4 yemek kaşığı (100 g) tereyağı ya da margarin
- 2 su bardağı (400 g) su
- 4 yumurta
- ½ çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için

- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Su, şeker ve limon suyu ateşe konarak, kaynadıktan sonra 2 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.
- Yağ, su ve tuz birlikte dibi yuvarlak bir tencereyle ateşe konur.
- Kaynama noktasına gelince elenmiş un birden atılarak tahta kaşıkla karıştırılır, un tamamen yedirilir.
- Hafif ateşte 10 dakika sürekli karıştırarak pişirilir.
- Ateşten alınıp ılımaya bırakılır.
- Ilınınca yumurtalar birer birer yedirilir.
- Hamur çok sert olup yer yer çatlamalar görülüyorsa 1-2 yemek kaşığı tatlı şurubu koyulur.
- Hamur ele yapışan bir durumda olmalıdır.
- Hamurda ceviz büyüklüğünde alınan parçalar yuvarlatılarak bastırılır ve ortaları parmakla delinerek genişletilir.
- Hamur parçasında çatlaklık olmamasına dikkat edilmelidir.
- Hazırlanan parçalar bol miktarda koyulmuş soğuk yağın içine atılır.
- Tavaya konan hamur parçası miktarı tavanın 2/3' sini dolduracak kadar olmalıdır.
- Orta hararetle ateşte hamurlar yağın yüzüne çıkana kadar tava hafif hafif sallanarak pişirilir.
- Hamurların alt kısmı sararınca bastırmadan spatulayla ya da çatalla çevrilir.
- Çevrilen tarafta sararınca ateş hafifletilerek kevgirle çevrilir ve pembeleşinceye kadar kızartılır.
- Her iki tarafı da aynı şekilde kızartıldıktan sonra süzülerek alınır.
- Bekletmeden soğuk şuruba atılır.
- 5 dakika kadar şurubunu çekmesi sağlanarak servis tabağına alınır.

2.1.3. Dilber Dudağı Tatlısı

- **Gereçler**

Hamuru için

- 2.5 su bardağı (250 g) un
- 4 yemek kaşığı (100 g) tereyağı ya da margarin
- 2 su bardağı (400 g) su
- 4 yumurta
- ½ çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için

- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Hanım göbeği şurubu ve hamuru hazırlanır.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır ve yarım cm inceliğe getirilerek yarım ay şeklinde kapatılır.
- Ortasına hafifçe bastırılır.
- Hanım göbeği tatlısında olduğu gibi kızartılarak şurupla tatlandırılır (Resim 5).



Resim 5: Dilber dudağı tatlısı

2.1.4. Vezir Parmağı Tatlısı

- **Gereçler**

Hamuru için

- 2.5 su bardağı (250 g) un
- 4 yemek kaşığı (100 g) tereyağı ya da margarin
- 2 su bardağı (400 g) su
- 4 yumurta
- ½ çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için

- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem basamakları:

- Hanım göbeği şurubu ve hamuru hazırlanır.
- Hamurdan iki fındık büyüklüğünde parçalar alınarak ince parmak şekli verilir.
- Hanım göbeği tatlısında olduğu gibi kızartılarak şurupla tatlandırılır.

2.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Pişirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar bol yağda kızartılarak hazırlanır.
- Frit yöntemi bu tür tatlıların hazırlanmasında uygun olsa da kızartmaya başlarken soğuk yağ kullanılması çok önemlidir.
- Pişirilerek yapılan hamurlar (profiterol gibi) fırında da pişirilirler ancak fırında pişirme yöntemi genellikle pasta yapımında kullanılır.
- Şekillendirilen hamur parçaları soğuk yağa atılır, ondan sonra ateşe koyulur.
- Tavaya konulacak hamur miktarı pişerken iki misli kabaracağı göz önünde bulundurularak ayarlanmalıdır.
- Ocağa ilk koyuldukları anda orta hararetli ısı kullanılmalıdır.
- Hamurlar sertleşip kabuklanınca (iyice kızarmadan önce) çevrilerek ateşin harareti daha da azaltılır.
- Hamurlar ikinci kez çevrildikten sonra her iki yüzü de pembeleşinceye kadar kızartmaya devam edilir.
- Pişen hamurlar yağı süzülerek alınır ve bekletmeden soğuk şuruba atılır.

2.3. Şurubu Kullanma

2.3.1. Şurubun Kıvamı

Pişirilerek yapılan hamur tatlılarının şurupları kıvamlı şuruptur. Mayalı hamur tatlılarına göre daha kıvamlı hazırlanırlar. Kullanılan su miktarı şeker miktarının yarısı kadardır. 6 kişilik bir tatlı için hazırlanacak şurup miktarı ve işlem basamakları aşağıda verilmiştir:

- **Gereçler**
  - 4 su bardağı şeker
  - 2 su bardağı su
  - 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Şeker, su ve limon birlikte ateşe koyulur.
- Kaynamaya başladıktan sonra 2-3 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.

2.3.2. Şurup Isısı

Pişirilerek hazırlanan hamur tatlılarında kullanılmak üzere hazırlanan şurup önceden soğutularak hazırlanmalıdır. Kızarmış olan ürün yağı süzdürülerek bekletmeden soğuk şuruba atılmalıdır.

2.3.3. Şurup Miktarı

Pişirilerek hazırlanan hamurların şurupta bekletilme süresi için 5 dakika yeterlidir. Kullanılacak malzemelere göre şurup miktarları yukarıda verilmiştir.

2.4. Servise Hazırlama

Pişirilerek yapılan hamur tatlıları servise hazırlanırken krem şanti ve kremalarla süslenebilirler. İsteğe göre tarçınla da servis yapılabilir. Ayrıca ince kıyılmış Antep fıstığı, fındık ve badem de eklenebilir.

2.5. Saklama Süresi ve Isısı

Pişirilerek yapılan hamur tatlıları uzun süre bekletilmeden tüketilmelidir. Bekletmek gerekirse buzdolabı ısısında bekletilmelidir.

UYGULAMA FAALİYETİ

Dilber dudağı tatlısı hazırlayınız.

➢ **Gereçler**

Hamuru için;

- 2.5 su bardağı (250 g) un
- 4 yemek kaşığı (100 g) tereyağı ya da margarin
- 2 su bardağı (400 g) su
- 4 yumurta
- ½ çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı sıvı yağ

Şurubu için;

- 4 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
	• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. • İş giysilerinizi giyiniz. • Planlı çalışınız. • Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız. • Ekonomik çalışmaya özen gösteriniz
• **Araçları hazırlayınız.**	• Kızartma tenceresi, tencere, kastrol, bardak, tartı, bıçak, kaşık, kase, spatul ve kazıyıcıyı tezgaha çalışma sırasına göre hazırlayınız.
• Gereçleri hazırlayınız.	• Gereçleri tezgâha sırayla yerleştiriniz.
• Şurubu hazırlayınız. • Su, şeker ve limon suyunu ateşe koyunuz, kaynadıktan sonra 2 dakika daha kaynatarak ateşten alınız.	• Şekeri suyun içinde eriyinceye kadar kaynatınız. • Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısmayı unutmayınız. • Şurubu soğutunuz.
• Hamuru hazırlayınız • Yağ, su ve tuzu hep birlikte bir tencereye koyunuz. • Kaynayınca unu ekleyiniz karıştırarak unu tamamen yediriniz.	• Tencerenin dibinin yuvarlak olmasının pişirmenin kalitesini olumlu etkileyeceğini unutmayınız. • Su kaynama noktasına geldiği zaman unu ekleyiniz. • Su yerine süt veya yarım ölçü süt ve yarım ölçü su da kullanabilirsiniz. • Unun elenmiş olmasına dikkat ediniz.

• Hafif ateşte 10 dakika sürekli karıştırarak pişiriniz. • Ateşten alıp ılımaya bırakınız. • Yumurtaları birer birer yediriniz.	• Pişirirken tahta kaşık kullanınız. • Yakmadan pişirmek için sürekli karıştırınız. • Ateşten alır almaz hamuru başka bir kaba alınız. • Eğer hamur sertse ve yer yer çatlamalar görülüyorsa 2 yemek kaşığı şurup ekleyiniz. • Hamurun ele yapışan bir durumda olmasına dikkat ediniz.
• Bir tava içerisine yağı hazırlayınız.	• Yağı ısıtmayınız. • Hazırlanan hamurların soğuk yağa atılması gerektiğini unutmayınız.
• Hamuru pişirmeye hazırlayınız. • Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlatınız. • Yarım cm inceliğe getirerek yarım ay şeklinde kapatınız. • Ortasına hafifçe bastırınız. • Hazırlanan parçaları soğuk yağın içine atınız.	• Hamuru şekillendirirken bir bütün halinde olmasına ve çatlaklıkların olmamasına dikkat ediniz. • Tavaya 2/3’ sini dolduracak kadar hamur koyunuz • Şekillerinin düzgün olmasına dikkat ediniz.
• Dilber dudağı hamurunu kızartınız. • Hamurları koyduğunuz tavayı ateşe koyunuz. • Hamurlar yağın yüzüne çıkana kadar tavayı hafif hafif sallayınız. • Hamurları spatula ya da çatalla çeviriniz. • Çevrilen tarafta sararınca ateşi hafifletiniz. • Pembeleşinceye kadar kızartınız. • Her iki tarafı da aynı şekilde kızartınız.	• Başlangıçta orta hararetli ateş kullanınız. • Hamurların alt kısmı sararınca çevirirken bastırmamaya dikkat ediniz.
• Dilber dudağını şurupla tatlandırınız. • Kızaran hamurları şuruba atınız. • Şurupta 5 dakika bekletiniz.	• Şurubun soğuk olmasına dikkat ediniz. • Kızaran hamurun yağını süzdürerek şuruba atınız. • Şurup içerisinde fazla bekletmeyiniz.
• Tatlıyı servise	• Süslemede tarçın, file fındık, Antep fıstığı ve badem,

hazırlayınız. • 2-3 tanesi bir porsiyon olacak şekilde tabaklayınız. • Süsleyiniz.	taze kaymak, krem şanti kullanabilirsiniz. • Yenebilir otlar (nane gibi) kullanabilirsiniz. .

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- Objektif Test

Aşağıdakilerden cümlelerin karşısına doğru ise **(D),** yanlış ise **(Y)** yazınız.

( ) 1) Pişirilerek yapılan hamurların şurupları mayalı hamurların şuruplarından daha kıvamlıdır.

( ) 2) Lokma hamuru pişirilerek de hazırlanan bir tatlı çeşididir.

( ) 3) Pişirilerek hazırlanan hamurlar kızgın yağa atılmazlar.

( ) 4) Pişirilerek yapılan hamurlarda yumurta eklendikten sonra hamur hala sertse birkaç kaşık şurup ilave edilir.

( ) 5) Pişirilerek hazırlanan hamurları kızartmaya ilk başlarken ateş çok hafif hararette olmalıdır.

( ) 6) Pişirilerek yapılan hamur tatlılarını tüm çeşitlerinde aynı kıvamda şurup kullanılır.

( ) 7) Tulumba tatlısının şurupta bekletme süresi ne kadar uzun olursa o kadar iyidir.

( ) 8) Hanım göbeği tatlısı şurupla tatlandırılırken pişen sıcak hamur sıcak şuruba atılmalıdır.

B- Uygulamalı Test

Adı Soyadı	**Tarih**	
Sınıf: **Modülün** **Faaliyet Nu:**	**Evet**	**Hayır**
• Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
• Uygun araçları seçtiniz mi?		
• Esas gereçleri seçtiniz mi?		
• Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?		
• Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
• Kullanacağın gereçlerin ısılarını kontrol ettiniz mi?		
• Pişirme esaslarını uyguladınız mı?		
• Şurubu uygun kıvamda hazırlayıp soğuttunuz mu?		
• Pişen ürünü şurupta yeterince beklettiniz mi?		

Değerlendirme

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

3. ÇIRPILARAK YAPILAN HAMUR TATLILARI

11. sınıf modüllerinden Çırpılarak Hazırlanan Hamurlar modülünü tekrar inceleyiniz.

3.1. Çırpılarak Yapılan Hamurlardan Hazırlanan Tatlılar

3.1.1. Revani (6 kişilik)

- **Gereçler**

Hamuru için;

- 6 yumurta
- 3 büyük kahve fincanı ince irmik
- 3 büyük kahve fincanı un (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Şurubu için;

- 5 su bardağı şeker (bu miktardan 5 yemek kaşığı alınarak hamurda kullanılır)
- 3 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

İşlem basamakları:

- Tepsi yağlanır, unlanır.
- Beş yemek kaşığı şeker ile yumurtalar iyice koyulaşıncaya kadar çırpılır.
- Unla irmik iyice karıştırıldıktan sonra çırpılmış yumurtalara eklenir hafifçe karıştırılır.
- Vanilya ve limon kabuğu rendesi eklenir.
- Yağlanmış tepsiye dökülerek önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
- Ayrı bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.
- Fırından çıkan revaniye sıcak dökülür ve şurubu daha iyi emmesi için tekrar fırına verilir.
- İki dakika daha fırınlanarak çıkartılır.
- Üzeri hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenerek servise sunulur (Resim 6, 7).

- Bir gün bekletilirse tam istenilen kıvamda olacaktır.


Resim 6: Servise hazırlanmış revani


Resim 7: Revani tabakta

- **Un revanisi (6 kişilik)**

Gereçler
Hamuru için;

- 6 yumurta
- 6 kahve fincanı un
- 6 kahve fincanı şeker
- 1 paket vanilya (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Şurubu için;

- 5 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı limon suyu

İşlem basamakları:

- Tepsi yağlanır, unlanır.
- Şeker ile yumurtalar iyice koyulaşıncaya kadar çırpılır.
- Unla vanilya, limon kabuğu rendesi karıştırıldıktan sonra çırpılmış yumurtalara eklenir hafifçe karıştırılır.
- Yağlanmış tepsiye dökülerek önceden ısıtılmış orta hararetteki fırında pişirilir.
- Ayrı bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.
- Fırından çıkan revaniye ılık olarak dökülür.
- Şurubunu daha iyi çekmesi için fırında 2 dakika daha bekletilebilir.
- Üzeri hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenerek servise sunulur.
- Dilimlenerek servise alınır.

Yağlı revani (6 kişilik)

Gereçler
Hamuru için;

- 1 su bardağı (250 g) tereyağı veya margarin
- 2 su bardağı (300 g) ince irmik
- 4 yumurta
- 2 çorba kaşığı ılık su veya süt (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya

Şurubu için;

- 5 su bardağı şeker
- 3.5 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Porselen bir kapta tereyağı veya margarin avuç arasında ezilerek ağartılır.
- Bir kap içerisindeki ılık suyun içine porselen kap koyulur yağ bir kaç dakika yumuşatılır ve alınır.
- İrmik eklenerek eze eze yarım saat yoğrulur.
- Ilık süt veya su eklenir.
- Yumurtalar ayrı bir yerde koyulaşıncaya kadar çırpılır ve eklenir.
- Hepsi karıştırılarak yağlanmış ve unlanmış tepsiye dökülür.
- Önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
- Ayrı bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır.
- Revaninin üzeri kızarınca fırından çekilerek şurubun 2/3' si üzerine gezdirilir.
- Hafif hararetli fırında 10 dakika daha pişirilir.
- Bu arada kalan şurup ateşte biraz daha koyulaştırılır.
- Kaynar hali geçince fırından çıkan revaniye dökülür.
- Üzerine bir tepsi ya da kapak kapatılarak soğumaya bırakılır.
- Üzeri hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenerek servise sunulur.


Resim 8: Servise hazırlanmış revani


Resim 9: Servise hazırlanmış revani

Süngeriye (6 kişilik)

- **Gereçler**

Hamuru için;

- 5 yumurta akı
- 2 çorba kaşığı buğday nişastası
- 1 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı tereyağı ya da margarin
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya

Şurubu için;

- 5 su bardağı şeker
- 3.5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem basamakları:

- Bir tencerede su, limon suyu ve kalan şeker kaynamaya başladıktan sonra altı kısılarak 2 dakika daha kaynatılır ateşten alınır ve soğumaya bırakılır.
- Yumurta akları nişasta ile kar gibi oluncaya kadar çırpılır.
- Katılaşınca un, limon kabuğu rendesi ve vanilya eklenir.
- Kızdırılmış yağa kaşıkla lokmalar dökülür.
- Altın sarısı renkte kızarınca alınarak ılık şuruba atılır (tatlı sıcak, şurup ılık olmalıdır)
- Üzeri hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenir.
- Soğuyunca servise alınır.

3.1.2.Yoğurt Tatlıları

Yoğurt tatlısının yapımı da diğer tatlılar da olduğu gibi yörelere göre farklılık göstermektedir. Genel olarak uygulanan yöntemde yumurtalar çırpılarak hamuru hazırlanır (Resim 10, 11).



Resim 10: Tepside yoğurt tatlısı



Resim 11: Yoğurt tatlısı

- **Yoğurt tatlısı 1 (5 kişilik)**

Gereçler
Hamuru için;

- 400 g yoğurt
- 600 g (3 ¼ su bardağı) irmik
- 6 adet yumurta
- 125 g (½ su bardağı) toz şeker
- 125 g (1 su bardağı) un
- 40 g (2 tepeleme çorba kaşığı) buğday nişastası
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya

Şurubu için;

- 450 g (1 4/5 su bardağı) toz şeker
- 750 ml (3 su bardağı) su
- ½ adet limon suyu

İşlem basamakları

- Fırın 180º C' de ısıtılır.
- Yoğurdu ısıtmak için benmari kabı ya da iç içe iki tencere kullanılacaksa büyük tencerenin ¼' ü su ile doldurulur.
- Ateşe oturtularak 1 taşım kaynatıldıktan sonra ateş kısılır.
- Diğer küçük kabı büyük tencerenin içine yerleştirdikten sonra yoğurt koyulur.
- Yoğurt karıştırılarak ılıması sağlanır.

- Yoğurt ılıdıktan sonra üstteki yoğurt kabı ateşten alınarak içine irmik yedirilir.
- Ateşteki tencerenin üzerine temiz bir kap daha yerleştirilerek yumurta ve şeker koyu kıvama gelene kadar çırpılır.
- Çırpılmış yumurtaya önce irmik yoğurt karışımı sonra da un ve nişasta eklenir.
- Fazla karıştırmadan yağlanmış fırın tepsisine boşaltılır.
- Sıcak fırında 40 dakika pişirilir.
- Bu arada şeker, su ve limon suyu bir taşım kaynatıldıktan sonra altı kısılır.
- 4-5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınarak ılımaya bırakılır.
- Fırından çıkan tatlının üzerine ılık şurup dökülerek soğuyuncaya kadar tepside dinlendirilir.
- Üzeri hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenir.
- Dilimlenerek servis yapılır (Resim 12).



Resim 12: Servise hazırlanmış yoğurt tatlısı

➢ Yoğurt tatlısı 2 (5 kişilik)

Gereçler
Hamuru için;

- 75 g ince irmik
- 75 g toz şeker
- 115 g yoğurt
- 115 g un
- 7 g kabartma tozu
- 3 adet yumurta
- 5 g krema
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya

Şurubu için;

- 500 g şeker
- 500 ml su
- ½ limon suyu

İşlem basamakları:

- Şeker, su ve limon suyu kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlanır ve soğumaya bırakılır.
- Fırın 180º C' de ısıtılır.
- Yumurta ve toz şeker iyice çırpılarak yoğurt eklenir.
- Un, irmik, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi ve vanilya ile iyice karışması sağlanır. Yağlanmış ve unlanmış tepsiye dökülerek sıcak fırına sürülür.
- 20-25 dakika pişirilerek fırından alınır.
- Fırından çıkan tatlının üzerine 2-3 dakika sonra soğuk şurup dökülerek 20 dakika daha dinlendirilir.
- Üzeri hindistan cevizi, kıyılmış fındık, fıstık, ceviz ile süslenir.
- Dilimleyip süsledikten sonra servis yapılır.

3.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- Çırpılarak hazırlanan hamur tatlıları fırında pişirilir.
- Pişirme esnasında hamurun üzeri sertleşinceye kadar fırının kapağını açmamaya dikkat edilmelidir.
- 180 °C' de önceden ısıtılmış fırında pişirilir.
- Bazı yörelerde yoğurt tatlısı kaşıkla kızgın yağda kızartılarak hazırlanır.

3.3. Şurup Kullanma

- Çırpılarak hazırlanan hamur tatlılarının şurupları kıvamlı şuruptur.
- Kıvam olarak pişirilerek yapılan hamur tatlılarının şuruplarından daha kıvamsız olup, mayalı hamur tatlılarının şuruplarına göre de daha kıvamlıdır. Ancak her iki şekliyle de kullanılabilirler.
- Pişirilen hamur fırından çıktıktan sonra şurup ılık olarak ilave edilmelidir.
- 20-30 dakika hamurun şurubu çekmesi için yeterlidir.

3.4. Süsleme ve Servise Hazırlama

Yoğurt tatlılarının süslenmesinde genel olarak;

- Portakal sosu ve diğer meyve sosları
- Çikolata parçacıkları
- Krema
- Krem şanti
- Çeşitli karamel çubukları
- Meyve şekerlemeleri
- Kıyılmış Antep fıstığı, badem, fındık ve hindistan cevizi kullanılabilir.

3.5. Saklama Süresi ve Isısı

Bu yöntemle hazırlanan hamur tatlıları 3-5 gün içerisinde tüketilmelidirler. En uygunu taze olarak tüketilmeleridir.

UYGULAMA FALİYETLERİ

- **Revani**

Öneri: Ölçü 6 porsiyonluktur. Daha az miktarda hazırlayabilirsiniz.
Gereçler
Hamuru için;

- 6 yumurta
- 3 büyük kahve fincanı ince irmik
- 3 büyük kahve fincanı un (25-30 cm çapında fırın tepsisi için)
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 paket vanilya

Şurubu için;

- 5 su bardağı şeker (bu miktardan 5 yemek kaşığı alınarak hamurda kullanılır)
- 3 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ İş giysilerinizi giyiniz. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız.
➢ Araçları hazırlayınız	➢ Mikser, çırpma teli, yumurta tenceresi, fırın, ocak, kase, bıçak, terazi, elek, ölçü kabı ve kepçeyi tezgaha çalışma sırasına göre hazırlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız Tepsiyi yağlayınız unlayınız. ➢ Fırını ısıtınız.	. ➢ Gereçleri tezgaha sırayla yerleştiriniz. ➢ Hamur hazır olduğunda beklemenin kabarmayı olumsuz etkileyeceğini unutmayınız. ➢ Ovaleks türü hazır katkı maddeleri kullanacaksanız miktarını dikkatli ayarlayınız. ➢ Ovalex türü katkı maddeleri kullandığınızda hamurun çok uzun süre olmamak kaydıyla beklemesinin kabarmasını olumsuz etkilemeyeceğini unutmayınız.
➢ Hamuru hazırlayınız ➢ 5 yemek kaşığı şeker ile yumurtaları iyice	➢ Ovalex türü katkı maddelerini hamura ilk aşamada ekleyiniz. ➢ Çırpma işleminin bittiğini anlamak için çırpma

koyulaşıncaya kadar çırpınız. ➢ Unla irmiği hamura ekleyiniz. ➢ Limon kabuğu rendesi ve vanilyayı ilave ediniz. ➢ Kalıba ya da tepsiye hamuru dökünüz.	telini kaldırınız, eğer hamurun üzerine düşen son parçalar hamurda katı bir yükseklik oluşturmuşsa olmuş demektir. ➢ Unu eleyiniz ve irmikle karıştırınız. Limon kabuğu rendesi ve vanilyayı ilave ediniz. Karıştırınız. ➢ Hamuru dipten alarak tencereye hafifçe vurmak suretiyle karıştırınız.
➢ Şurubu hazırlayınız. ➢ Su, şeker ve limon suyu ateşe konarak kaynamaya bırakınız. ➢ Kaynadıktan 2 dakika sonra ateşten alınız.	➢ Şekeri suyun içinde kaynamaya bırakınız. ➢ Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısmayı unutmayınız.
➢ Revaniyi 180-200°C' de ısıtılmış fırında pişiriniz.	➢ Koyu hardal sarısı renkte kızarmış olmasına dikkat ediniz
➢ Fırından çıkan revaniye şurubu sıcak dökünüz. ➢ Tekrar fırına veriniz. ➢ 2 dakika daha fırınlayınız.	➢ Şurubu revaniye sıcak olarak dökünüz. ➢ Tatlandırılan revaninin bir gün bekletilmesinin tadını olumlu etkileyeceğini unutmayınız.
➢ Tatlıyı servise hazırlayınız. ➢ Dilimleyiniz. ➢ Süsleyiniz.	➢ Süslemede tarçın, file fındık, Antep fıstığı, badem ve taze kaymak kullanabilirsiniz. ➢ Yenebilir otlar (nane gibi) kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- Objektif Test (Çoktan seçmeli test)

1) Aşağıdakilerden hangisi çırpılarak yapılan hamur tatlılarından değildir?
A) Revani C) Yoğurt tatlısı
B) Süngeriye D) Baba tatlısı

2) Çırpılarak yapılan hamurların yumurta ve şekerinin çırpılma süresi için aşağıdakilerden hangisi belirleyicidir?
A) Çırpma telinden akan son damlalar hamurun üzerinde kalmalı
B) Kıvamı çok sert olmalı
C) Eritilmiş yağ kıvamında olmalı
D) Şekerle yumurta karışacak kadar çırpılmış olmalı

3) Aşağıdakilerden hangisi revaniyle birlikte servis yapılmaz?
A) File fındık C) Taze meyve
B) Hindistan cevizi D) Krem şanti

4) Aşağıdakilerden hangisi çırpılarak yapılan hamur tatlılarının pişirme yöntemidir?
A) Fırında pişirme
B) Izgara yöntemi
C) Buharda pişirme yöntemi
D) Derin yağda kızartma

5) Ovaleks türü katkı maddesi hamura hangi aşamada eklenmelidir?
A) Yumurta ve şeker çırpılmadan önce
B) Yumurta ve şeker çırpıldıktan sonra
C) Hamurun en son aşamasında
D) Hamurda kullanılmaz

B- Uygulamalı Test

Adı Soyadı	Tarih	
Sınıf: **Modülün** **Faaliyet No:**	**Evet**	**Hayır**
➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
➢ Uygun araçları seçtiniz mi?		
➢ Esas gereçleri seçtiniz mi?		
➢ Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?		
➢ Tüm gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
➢ Kullanacağın gereçlerin ısılarını kontrol ettiniz mi?		
➢ Yumurta ile şekerin çırpma kıvamını iyi ayarladınız mı?		
➢ Fırını önceden ısıttınız mı?		
➢ Ürünü uygun sürede pişirdiniz mi?		
➢ Ürünü uygun gereçlerle servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

4. KADAYIF ÇEŞİTLERİ

En az baklava kadar ünlü, bir başka hamur tatlısı da kadayıftır. Kadayıf adı altında çok değişik birçok tatlı toplanır. Bunların başlıca iki türü, tel kadayıflar ile yassı kadayıflardır. Kadayıf sözcüğü Arapça latife sözcüğünün çoğulu olan **kataif**'ten gelir. Araplar aynı tatlıyı **ataif** olarak da anarlar. Arap mutfağının bu ünlü tatlısı, bizde de büyük ilgi görmüş çeşitli kadayıflar eskiden beri bizim mutfak repertuarımızda yer almıştır.

Tel kadayıf un, süt ve sudan yapılan bir tür sulu hamurun ince bir süzgeçten ateş üzerinde dönen bir sacın üzerine dökülmesiyle hazırlanır. Bunlar daha sonra saç üzerinde toplanır kuru olarak kadayıf yapımı için saklanır.

Tel kadayıfın yapımı için önce tepsi yağlanır ve soğuk bir yere kaldırılır. Yağ donunca içine bir miktar bal, şeker şurubu veya pekmez katılarak tahta kaşıkla bu karışım köpürtülür ve tepsiye düzgünce yayılır. Kadayıf tel tel olacak şekilde tepsiye yayılır. Aralarına harcı koyulur. Üzerine kadayıf tekrar tel tel döşenir. Fırında önce altı pişirilir. Pişen kadayıf alt üst edilerek diğer yanı da kızartılır. Kaynar halde şurubu verilip soğumaya bırakılır. Soğuyunca da kesilerek servis yapılır.

Tel kadayıfın bir başka yapım şekli de kadayıflar tepsiye koyulduktan sonra bastırılarak Antep usulü dediğimiz ince kadayıf elde edilir ya da kadayıf telleri burularak tepsiye dizilir ve harç da burmanın içine konur. Bu şekline de **burma kadayıf** adı verilir (Resim 13, 14).



Resim 13: Kaymaklı kadayıf



Resim 14: Servise hazırlanmış tel kadayıf

Tel kadayıf çeşitleri arasında en ilginç olanı Antakya yöresinde yapılan **künefe**dir. Künefenin başlıca farkı, arada harç olarak bir tür tuzsuz taze keçi peynirinin kullanılması ve sıcak olarak yenmesidir.

Yassı kadayıflar ise bir tür mayalı ekmek hamuru ile hazırlanır.Bu nedenle genellikle ekmek kadayıfı olarak anılır. Tepside iki kat ekmek kadayıfı üst üste bindirilerek açık ateşte pişirilir ve üzerlerine şeker şurubu katılarak tatlandırılırlar. Ceviz gibi harçlar ise üstlerine toz halinde gezdirilir.

Ayrıca lüle kaymak parçaları da servis yapılırken mutlaka eklenir.

Yassı kadayıf yapımı ağır bir ateş ve büyük bir sabır ister. Tatlıcı dükkanlarında pişirme işlemleri çıraklara yaptırılır. İşin inceliği karamelize bir şurup hazırlanmasıyla başlar. Bunu çok ağdalı (koyu kıvamlı) olması halinde ekmek kadayıfı ağır olur. Çok sulu olması da makbul değildir. Kıvamını tutturmak gerçekten beceri ister.

Kurutulmuş ekmek kadayıfları, kendilerinden biraz büyükçe bir tepsiye konup kaynar suyla haşlanarak şişmeye bırakılır. Sonra kadayıfın kırılmamasına dikkat edilerek bu su süzülür. Süzülmüş ve şişmiş ekmek kadayıfı tepsinin içerisinde ağır ateşte, şerbeti eklendikten sonra kenara taşan şerbeti de tekrar tekrar kaşıkla yedirilmek suretiyle pişirilir.

Bir diğer adı Arap kadayıfı olan yassı kadayıflar ise ekmek kadayıfının birer minyatürünü andırırlar. Ancak bunlar klasik yöntemde sütle ıslatılırlar ve unlandıktan sonra yumurtayla kızartılırlar. Bütün bu işlemler bu kadayıf çeşidinin tadının diğer ekmek kadayıflarından farklı olmasını sağlar.

Bir diğer kadayıf çeşidi de taş kadayıfı denilen kapak böreği biçimindeki dolma kadayıflardır. Artık seyrek olarak görülse de Türk tatlı sanatı içerisinde önemli yeri olan hamur işi tatlılardandır. Bunların hamuru un, maya ve suyla hazırlanır. İçleri çeşitli kuruyemişlerle doldurulur ve bol yağda kızartılır.
Üzerine soğuk şeker şurubu verilerek tatlı haline getirilir.

Kadayıflar Türk yemek kitaplarında baklavalardan daha geniş yer tutarlar. **Melceü't Tabbahin'** de **(bk.1)** adi tel kadayıf, kadife, saray tel kadayıfı, beyaz kadayıf, kaymaklı kadayıf, adi yassı kadayıf, yağsız kadayıf, yufkalı kadayıf, nuriye, ekmek kadayıfı, fodula kadayıfı adı altında on bir çeşit kadayıf sayılır ve bazılarının farklı yapım şekilleri de ayrıca anlatılır. **Aşçıbaşı'**ndaki **(bk.2)** kadayıf tarifleri ise tel kadayıf, ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, kaymaklı tel kadayıf, yumurtalı tel kadayıf ile ceviz ya da fındıklı sarma tel kadayıftır.

Bunların çoğu aslında bugünkü kadayıflara benzer, ancak kaymaklı kadayıfta gerçek lüle kaymak kullanılmış olması ilginçtir. Pek azında üzerinde ceviz, fındık vb kuruyemişlerin konmasının gerektiği belirtilir ki, bu dikkat çekici bir noktadır. Yağsız kadayıf ise gerçekten hiç yağ bulunmaz ve bu tatlı, süt, şeker ve kaymakla pişirilir. "Fodula kadayıfı " adı verilen tatlı da bildiğimiz günlük francala tipi ekmekten yapıldığı için günümüzde yapılmakta olan ev usulü ekmek tatlısının atası sayılabilir.

Bk:

1. **Melceü't Tabbahin (yemek kitabı)**
2. **Aşçıbaşı (yemek kitabı)**

4.1. Hazırlamada Kullanılan Araç Gereçler

Kadayıf hazırlamada kullanılan araç gereçler diğer tatlı çeşitlerindeki gibidir.

4.2. Kadayıftan Hazırlanan Tatlı Çeşitleri

4.2.1. Tel Kadayıflar

- **Künefe (2 kişilik)**

Gereçler

Hamuru için;

- 100 g tel kadayıf
- ¼ su bardağı tuzsuz peynir (keçi veya dil peyniri, rendelenmiş)
- ¼ su bardağı ceviz
- 1 tepeleme yemek kaşığı tereyağı

Şurubu için;

- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- ½ çay kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Şeker, su ve limon suyu kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlanır ve soğumaya bırakılır.
- Tereyağı künefe yapılacak tavada eritilir.
- Tel kadayıfları tavaya alınıp yağ ile karıştırılır.
- Kadayıfların bir kısmı tavadan ayrılır.
- Kalanlar iyice bastırılarak sıkıştırılır.
- Peynir ve ceviz serpilir.
- Ayrılan kadayıflar üzerine yerleştirilip iyice bastırılır.
- Bir kapak kapatılıp, tavanın altı yakılır.
- Çok ağır ateşte altı kızarana kadar pişirilir.
- Bir tabağa aktarmak suretiyle ters çevrilip diğer yüzü de pişirilir.
- Diğer taraf pişince soğuk şurup tavaya dökülür.
- 2-3 dakika beklettikten sonra servise alınır (Resim 15, 16).

Not:

- Ticarî mutfaklarda, tel kadayıf robottan çok ince olmamak şartıyla (tel şehriye boyutlarında) çekilerek de kullanılmaktadır.
- Pişirmeye başlamadan önce hazırlayıp üzerinde bir ağırlıkla bekletilirse daha ince ve sıkışmış bir künefe elde edilmiş olur.
- Taze kadayıf tercih edilmelidir.



Resim 15: Künefe pişerken



Resim 16: Tabakta künefe

➢ Burma kadayıf (6 kişilik)

Gereçler

Hamuru için;

- 750 g tel kadayıf
- 400 g tereyağı
- 250 g ceviz veya yeşil fıstık
- 35 cm çapında tepsi

Şurubu için;

- 5 su bardağı şeker
- 3.5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu



Resim 17: Burma kadayıf

İşlem basamakları

- Şeker, su ve limon suyu kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlanır ve soğumaya bırakılır.
- Kadayıflar iki ucundan tutularak tezgah üzerinde uzatılır.
- İç koyulur ve burularak ucuna getirilir.
- Baş kısmından döndürerek tekerlek şekli verilir.
- Kadayıfların tamamı bu şekilde hazırlanarak tepsiye ortadan başlamak suretiyle sıralanır.
- Yağı kızdırmadan eritilerek üzerine gezdirilir.
- Önceden ısıtılmış fırında kızartılır.
- Fırından alınca soğuk şurup üzerine gezdirilir.
- Şurubunu çekinceye kadar bekletilerek servise alınır.

➢ Kadayıf dolması (6 kişilik)

Gereçler

Hamuru için;

- 750 g tel kadayıf
- 1 litre sıvı yağ
- 1 ölçü tatlı içi (özellikle ceviz tercih edilir).
- 15 yumurta (çırpılmış)

Şurubu için;

- 5 su bardağı şeker
- 3.5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem basamakları

- Şeker, su ve limon suyu kaynatılarak koyu kıvamlı bir şurup hazırlanır ve soğumaya bırakılır.
- Kadayıflar bir yumurta büyüklüğünde olacak kadar parçalar alınarak tezgah üzerinde uzatılır.
- İç koyularak yumurta görünümünde olacak şekilde sarılır.
- Kadayıfların tamamı bu şekilde hazırlanır.
- Çırpılmış yumurtaya bulanarak kızgın yağda koyu renkte kızartılır.
- Yağı süzdürülerek alınır ve ılık şuruba atılır.
- Şurubu çekinceye kadar bekletilerek servis yapılır.

Not:

Kadayıfın taze olması gerekir aksi takdirde hem rahat sarılmaz hem de kızarırken dağılabilir.

Bu kadayıf kızartıldıktan sonra şuruplanmadan soğutularak derin dondurucu da saklanabilir. İstenildiği zaman çözdürülerek sıcak kıvamlı şurupta yatırılarak servis yapılır.

- **Diğerleri**

Tel kadayıf yörelere göre çeşitli malzemeler eklenerek ve şekiller verilerek hazırlanırlar. Bunlar:

- Sade tel kadayıf
- Sütlü tel kadayıf
- Yumurtalı tel kadayıf
- Antep usulü fıstıklı kadayıf gibi

4.2.2. Yassı Kadayıflar

- **Yassı kadayıf (5 kişilik)**

Gereçler
Hamuru için;

- 10 adet yuvarlak yassı kadayıf
- 1 litre (4 su bardağı) ılık süt
- 900 ml (4 su bardağı) sıvıyağ
- 3 adet çırpılmış yumurta
- 75 g un

Şurubu için;

- 1 ölçü kıvamlı şurup yukarıda verilen tatlı şurup ölçüleri yassı kadayıf için de kullanılır.

İşlem basamakları

- Süt ılıtılır.
- Kadayıf, kenarlarından ince şeritler halinde kesilir.
- Ilık sütün içerisinde 5 dakika bekletilir.
- Avuçlar arasında sıkılarak sütten çıkartılır ve bir kaba alınır.
- Kadayıf pişirilecek tepsinin içerisinde yağ kızdırılır.
- Kadayıf şeritleri önce una, sonra çırpılmış yumurtaya bulanarak her iki tarafı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartılır. Hatta biraz kahverengileşmesi daha iyi sonuç verir.
- Bir kabın içerisine ılık su hazırlanır.
- Kızaran kadayıflar bir maşa ile yağdan alınarak ılık suya koyulur.
- Avuçlar arasında sıkılarak sudan çıkartılır ve hafifçe üst üste bindirilerek tepsiye dizilir.
- Şurubunu hazırlamak için bir tencerede şeker, su ve limon suyu birlikte bir taşım kaynatılır.
- Ateş kısılarak 4-5 dakika daha kaynatılır.
- Kepçe ile tepsideki kadayıfların üzerine dökülür.
- Tepsi kısık ateşte 10 dakika pişirilerek ateşten alınır.
- Soğuyunca üzerine kıyılmış fındık, ceviz içi, Antep fıstığı veya Hindistan cevizi serpilerek servis yapılır (Resim 17).



Resim 17: Yassı kadayıfı

- **Kaymaklı ekmek kadayıfı**

Gereçler

Hamuru için;

- 1 çift ekmek kadayıfı
- 8 litre (32 su bardağı) su
- 400 g kaymak

Şurubu için;

- 1 litre (4 su bardağı) su
- 2 kg (8 su bardağı) toz şeker
- ¼ adet limon suyu
- 5 adet karanfil (istenirse)

İşlem basamakları

- Ekmek kadayıfları sırt sırta verilerek geniş bir tepsiye yerleştirilir.
- Pişerken birbirlerinin üzerinden kayması için parçalar birkaç yerinden kürdanla birbirine tutturulur.
- Ortalarından parçalanmaması içinde kadayıfların ortası bıçakla artı biçiminde 10 cm kadar kesilir.
- Üzerine ılık su koyularak yaklaşık 30 dakika kadayıflar şişmeye bırakılır. Bu süre artırılabilir.
- Ara sıra kontrol ederek su almayan yerlerinin de ıslanarak şişmesi sağlanır.
- Şurup için verilen şekerin 200 gramı bir kenara ayrılarak kalanı suyla bir tencereye koyulur.
- Limon suyu ve karanfillerde eklenerek bir taşım kaynatılır.
- Ayrılan şeker başka bir tencerede kısık ateşte sürekli karıştırılarak karamelleştirilir.
- Şeker esmerleşip köpüklenmeye başlayınca kaynatılan şuruptan bir miktar eklenir.
- Bir taşım kaynattıktan sonra kalan şurupta eklenir.
- Kadayıfını suyu tamamen süzdürülür. Kalan suyu da temiz bir bez ya da süngerle üzerine bastırmak suretiyle alınır.

- Suyu alınmış kadayıfın üzerine şurup dökülerek bir taşım kaynatılır ve ateş hafifletilir.
- Kadayıfın her yerinin eşit oranda pişmesi için tepsi sürekli çevrilerek kenarlardaki şurup üzerine gezdirilmeli ve şurubun tamamını çekmesi sağlanmalıdır.
- Tepsinin üzerine, içine oturabileceği genişlikte başka bir tepsi kapatılarak, pişen kadayıf yeni tepsiye ters çevrilir.
- Ilınınca dilimlenerek kaymakla servis yapılır (Resim 18).



Resim 19: Ekmek kadayıfı

➢ **Kadayıf dolması**

Kadayıf dolması, tel kadayıfın arasına iç koyulmak suretiyle yaprak sarması gibi hazırlandığı için tel kadayıflar bölümünde örneklendirilmiştir. Ancak küçük boylardaki yassı kadayıflar da yumuşatıldıktan sonra arasına yine çeşitli içler koyulmak suretiyle poğaça hamuru gibi kapatılarak hazırlandığı için bazı yörelerde kadayıf dolması olarak da isimlendirilmektedir. Hazırlık işlemleri ve içlik malzemeleri diğer yassı kadayıflarda olduğu gibidir.

4.3. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

- ➢ Kadayıflar fırında ya da yağda kızartılarak hazırlanabilirler.
- ➢ Yağda kızartılacaksa kızgın yağa atılması gerekir.
- ➢ Fırında kızartılacaksa koyu renkte kızartmaya dikkat edilmelidir.
- ➢ Künefe gibi bazı türleri ocak üzerinde çevrilerek de kızartılabilirler.
- ➢ Sıcak kadayıfa soğuk şurup verilerek tatlandırılmalıdır.
- ➢ Kadayıf dolmasında şurubu ılık yada sıcak olabilir.

4.4. Pişen Üründe Aranan Özellikler

- ➢ Pişmiş ve tatlandırılmış kadayıfın görüntüsü hangi çeşit hazırlandıysa ona uygun olmalıdır. Örneğin, sütlü kadayıf düzgün dilimler halinde olmalı, kadayıf dolması da yumurta görünümünde olmalıdır.
- ➢ Kadayıf şurubunu tamamen çekmiş olmalı, çok kuru ya da yumuşak olmamalıdır. Hafif gevrek bir tatlılıkta olmalıdır.
- ➢ Kadayıf kahverengiye yakın renkte kızarmış bir görüntüye sahip olmalıdır.
- ➢ Yanık ya da açık pembe renkte olmamalıdır.

4.5. Şuruplandırmada Dikkat Edilecek Noktalar

- Şurup kadayıf pişmeden önce hazırlanarak soğutulmalıdır.
- Kadayıf sıcak iken şurup soğuk halde kullanılmalıdır.
- Kadayıf dolmasında kullanılacak şurup kaynamış halde olmamalıdır. Ancak sıcak ya da ılık olarak kullanılabilir.
- Kadayıf şurup ile tatlandırıldıktan sonra şurubunu çekene kadar bekletilerek servis yapılmalıdır.

4.6. Süslemede Kullanılan Gereçler

- Kadayıfların yanında en çok verilen süsleme malzemesi kremadır.
- Krema yerine krem şanti ile süsleme yapılabilir.
- Cevizler yarım taneler halinde, Antep fıstığı, badem ve fındıkta kıyılmış olarak üzerine serpilmek suretiyle süslenebilir (Resim 19).



Resim 19: Cevizli kadayıf

4.7. Servise Hazırlanması ve Saklanması

- Diğer hamur tatlılarında olduğu gibi taze olarak kullanmaya dikkat edilmelidir.
- Ancak diğer hamur tatlılarına göre bekleme süresi biraz daha uzun olabilir. Örneğin önceden pişirilerek hazırlanmış künefe ısıtıldıktan sonra sıcak şurupla tatlandırılarak servis yapılır.
- Kadayıf dolması ve künefe kızartıldıktan sonra (şuruplanmadan önce) soğutularak Gıda Kodeksine uygun poşetlerde dondurucularda saklanabilir.
- Buzdolabı ısısında bekleme süresi 10 gün civarındadır. Buzdolabından ya da derin dondurucudan çıkarılarak çözdürülen kadayıflar sıcak kıvamlı şurupla tatlandırılarak servise alınırlar (Resim 20, 21).
- Ticarî mutfaklarda ısıtmak amacıyla mikro dalga fırınlar kullanılıyorsa da şurubun ılık olmasında yarar vardır.



Resim 20: Servise hazırlanmış künefe1



Resim 21: Servise hazırlanmış künefe2

UYGULAMA FALİYETLERİ

- **Künefe (2 kişilik)**

Gereçler
Hamuru için;

- 100 g tel kadayıf
- ½ su bardağı peynir
- ¼ su bardağı ceviz
- 1 tepeleme yemek kaşığı tereyağı

Şurubu için;

- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- ½ çay kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ İş giysilerinizi giyiniz. ➢ Planlı çalışınız. ➢ Çalışmaları ılık bir ortamda yapınız. ➢ Ekonomik olmaya özen gösteriniz
➢ Araçları hazırlayınız.	➢ Ocak, kızartma tavası, tartı, bıçak, kaşık, kepçe, kastrol, kevgir ve tepsiyi tezgâha hazırlayınız.
➢ Gereçleri hazırlayınız.	➢ Taze kadayıf tercih ediniz. ➢ Kadayıfları paketinden çıkartarak elinizle havalandırınız. ➢ Peyniri rendeleyiniz ➢ Gereçleri tezgâha sırayla yerleştiriniz.
➢ Şurubu hazırlayınız ➢ Şeker, su ve limon suyu bir tencerede kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika kaynatarak ateşten alınız.	➢ Şekeri suyun içinde eriyinceye kadar kaynatınız. ➢ Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısmayı unutmayınız. ➢ Şurubu soğutunuz.
➢ Künefeyi hazırlayınız. ➢ Tereyağını künefe yapılacak tavada eritiniz. ➢ Tel kadayıfları tavaya	➢ Tel kadayıfı robottan çok ince olmamak şartıyla (tel şehriye boyutlarında) çekerek kullanabilirsiniz.

alarak yağla karıştırınız. ➢ Kadayıfların bir kısmını bir kenara ayrınız. ➢ Tavada kalanları iyice bastırarak sıkıştırınız. ➢ Peynir ve ceviz serpilir. ➢ Ayrılan kadayıfları üzerine yerleştirerek iyice bastırınız.	➢ Pişirmeden önce hazırlayarak üzerinde bir ağırlıkla bekletilirse daha ince ve sıkışmış bir künefe elde edebilirsiniz.
➢ Kadayıfı pişiriniz. ➢ Kapağı kapatarak tavanın altını yakınız. ➢ Çok ağır ateşte altı kızarana kadar pişiriniz ➢ Bir tabağa aktarmak suretiyle ters çevirerek diğer tarafını da pişiriniz.	➢ Künefeyi mutlaka ocakta pişiriniz. ➢ Pişirirken yakmamaya dikkat ediniz. ➢ Kısık ateşte ve yavaş yavaş çevirerek pişiriniz.
➢ Künefeyi tatlandırınız. ➢ Künefeye şurubu dökünüz. ➢ 2-3 dakika beklettiniz.	➢ Sıcak künefeye soğuk şurup dökünüz.
➢ Künefeyi servise hazırlayınız. ➢ Dilimleyiniz. ➢ Sıcak olarak servis yapınız.	➢ Süslemede tarçın, file fındık, Antep fıstığı, hindistan cevizi ve badem kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- Objektif Test (Çoktan Seçmeli Sorular)

1) Aşağıdakilerden hangisi tel kadayıfların iç malzemelerinden değildir?
A) Ceviz C) Kaymak
B) Dil peyniri D) Meyve şekerlemesi

2) Aşağıdakilerden hangisi künefenin içinde kullanılmaz?
A) Tuzsuz keçi peyniri C) Tereyağ
B) Dil peyniri D) Lor peyniri

3) Künefe ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?
A) Künefe Antakya yöresinde yapılan bir tatlıdır.
B) Künefe yanında kremayla servis yapılır.
C) Sıcak olarak servis yapılır.
D) Esas kullanılan peynir türü tuzsuz keçi peyniridir.

4) Ekmek kadayıflarıyla ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?
A) Ekmek kadayıfları ıslatılmadan sıcak şurupla pişirilir.
B) Ekmek kadayıflarında kıvamlı şurup kullanılır.
C) Ekmek kadayıflarında iç ve süs malzemesi olarak ceviz-fındık vb kullanılabilir.
d) Ekmek kadayıfları kaymakla servise alınır.

5) Aşağıdakilerden hangisi hazırlanmış kadayıf tatlısında aranılan özelliklerden değildir?
A) Şurubunu tamamen çekmiş olmalıdır.
B) Rengi kahverengiye yakın kızarmış renkte olmalıdır.
C) Rengi açık pembe renkte olmalıdır
D) Hafif gevrek olmalıdır

B- Uygulamalı Test

Adı Soyadı	**Tarih**	
Sınıf: **Modülün** **Faaliyet Nu:**	**Evet**	**Hayır**
➢ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun hazırlığınızı yaptınız mı?		
➢ Uygun araçları seçtiniz mi?		
➢ Esas gereçleri seçtiniz mi?		
➢ Uygun yardımcı gereçleri seçtiniz mi?		
➢ Gereçlerin ön hazırlıklarını yaptınız mı?		
➢ Şurubunu tam kıvamında hazırlayıp soğuttunuz mu?		
➢ Kadayıfı şurubunda yeterince beklettiniz mi?		
➢ Kadayıfı yeterince süslediniz mi?		

DEĞERLENDİRME

Uygulama esnasında yaptığınız işlemleri değerlendirme tablosu ile kontrol ediniz.

Başarılıysanız bir sonraki faaliyete devam ediniz.

Başarısızsanız faaliyete tekrar dönerek, araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak faaliyeti tamamlayınız.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETLERİ 1'İN CEVAP ANAHTARI

1	C
2	B
3	C
4	A
5	C

ÖĞRENME FAALİYETLERİ 2'İN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	Y
3	D
4	D
5	Y
6	D
7	Y
8	Y

ÖĞRENME FAALİYETLERİ 3'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	C
4	A
5	A

ÖĞRENME FAALİYETLERİ 4'ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	D
3	B
4	A
5	C

KAYNAKLAR

- CILIZOĞLU Leman, **Pasta Bisküvi Temel Metod ve Uygulamaları**
- FAHRİYE Hadiye, **Tatlıcıbaşı**, Bateş Kültür Yayınları, İstanbul, 2002
- GÜREL Raşit, **Evin Yemeği**
- GÜRMAN Ülker, Yemek **Pişirme Teknikleri ve Uygulaması** III, MEB Yayınları, İstanbul, 2003
- HALICI Nevin, **Türk Mutfağı,** Güven matbaası, Ankara, 1990
- KAYA Ahmet; **Temel Mutfak Bilgisi**
- SEZER Erol, **Feastanbul Modern Türk Yemekleri**, Geniş Yayın Grubu, İstanbul, 2005
- SÖZER Nurdoğan, **Chef de Patisseire**, Yasmin Resort, BODRUM
- ŞAVKAY Tuğrul, **Tatlı Kitap, Türk ve dünya tatlıları**, Şekerbank&Radikal, İstanbul, 2000
- ŞAVKAY Tuğrul, **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbank&Radikal, İstanbul 2000
- ŞAVKAY Tuğrul, **Şefin Sofrası**, UBF
- TÜTER Cemaliye, **Açıklamalı Yemek Kitabı** 1, İnkılap Yayınları
  - **www.netbul.com/yemek** Kasım Aralık, 2005
  - www.ruki.org Kasım Aralık, 2005
  - **www.lezzet.com.tr** Kasım – Aralık, 2005
  - **www.turkishkitchenny.com/desserts.htm** Kasım Aralık, 2005
  - **www.devletsah.com/tatlılar-pastalar** Kasım – Aralık, 2005
  - **www.yemekgunlugum.com** Kasım – Aralık, 2005
  - **www.basaktatlicilik.com** Kasım – Aralık, 2005